

Note à l'attention des candidats relevant de 3 années d'expérience
professionnelle présentant la
Certification de Spécialisation
VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE
SESSION 2026

Cette note concerne les candidats **se présentant au titre de 3 années d'expérience professionnelle** à la certification de spécialisation Vente-Conseil en Boucherie qui ne relèvent ni de la voie scolaire, ni de la voie de l'apprentissage, ni de la formation professionnelle continue.

L'arrêté du 13 novembre 2023 porte création de la CS Vente-Conseil en Boucherie. Toutes les informations indispensables concernant la Certification de Spécialisation (règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) sont précisées par cet arrêté :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000048659871>

1. **L'inscription**

Pour les candidats résidant dans l'un des départements de l'Académie de Lyon, le registre des préinscriptions pour la session 2026 sera ouvert du (22 octobre au 14 novembre 2025).

Les préinscriptions seront suivies d'une confirmation d'inscription. Cette confirmation d'inscription sera envoyée par courrier électronique ; dument vérifiée, datée, signée et accompagnée des pièces demandées, elle devra impérativement être retournée au service des examens avant la date indiquée sur celle-ci (le 28 novembre 2025).

Les préinscriptions seront faites uniquement par internet à l'adresse suivante :

<https://candidat.examens-concours.gouv.fr> – rubrique « examens et concours ».

Les candidats qui ne retourneraient pas leur confirmation d'inscription dans les délais seront définitivement écartés pour la session 2026.

2. Définition des épreuves

□ **EPREUVE PROFESSIONNELLE EP1 – APPROVISIONNEMENT ET MISE EN VALEUR DES ESPACES DE VENTE (COEFFICIENT 6) – 25 minutes**

L'épreuve se déroule en deux parties :

- Un exposé de 10 minutes : le candidat présente oralement le contexte de l'entreprise dans lequel il a été formé puis au moins deux activités issues de son portfolio. Ces deux activités sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat s'appuie sur son portfolio et peut se munir d'un support ou document de son choix exploitable le jour de l'épreuve. Le portfolio ainsi que les éventuels supports et documents ne font pas l'objet d'une évaluation.
- Un entretien de 15 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées. Ce questionnement amène le candidat à démontrer la maîtrise des approvisionnements et mettre en valeur l'espace de vente.

□ **EPREUVE PROFESSIONNELLE EP2 – MISE EN ŒUVRE, PERSONNALISATION ET DEVELOPPEMENT DE LA RELATION CLIENT (COEFFICIENT 8) – 30 min**

L'épreuve se déroule en deux parties :

- Dans une première partie (20 minutes) : le candidat réalise une ou plusieurs vente(s)-conseil significatives et réelle(s), ou à défaut simulée(s). Afin que cette situation soit significative, un membre de la commission d'évaluation peut jouer le rôle du client pour compléter la ou les ventes(s)-conseil, le cas échéant. Lors de la ou des ventes(s)-conseil, le candidat doit réaliser des techniques de transformations, finition et conditionnement. Voici les techniques suivantes :
 - Piécer un steak
 - Couper une côte
 - Trancher un produit de charcuterie à la trancheuse
 - Ficeler un rôtiDurant cette partie, la commission d'évaluation évalue le candidat.
- Dans une deuxième partie (10 minutes) : par un questionnement approprié, la commission d'évaluation conduit le candidat à expliciter les activités réalisées durant la première partie.



Pour pouvoir vous présenter à cette certification de spécialisation, il faut justifier de trois années d'expérience professionnelle dans un emploi qualifié correspondant à la finalité de la certification de spécialisation.

Voici les entreprises prises en compte pour vos 3 années d'expériences :

- Boucherie
- Boucherie Charcuterie
- Entreprise fabricant les produits de boucherie à partir de matières premières (ex : Grandes surfaces)